53e Année. — N 6 Dimanche 9 Février 1936.

Tome cv

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fusionné avec " *Le Messager agricole du Midi* " et " *La vigne américaine* "

Fondateur : **Léon DEGRULLY**

Publié sous la direction de :



**L. RAVAZ**
Correspondant de l'Institut (Académie des Sciences),
Membre de l'Académie d'Agriculture de France,
Directeur honoraire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

et

**P. DEGRULLY**
Dr ès sciences politiques, économiques et juridiques,
Professeur d'Economie et de législation rurales à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier,
Chargé de cours au Centre d'études d'Economie et de Législation viticoles de la Faculté de Droit.
Propriétaire - agriculteur

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **45 fr** — Pays étrangers, **75 fr**

**Le Numéro : 1 franc**

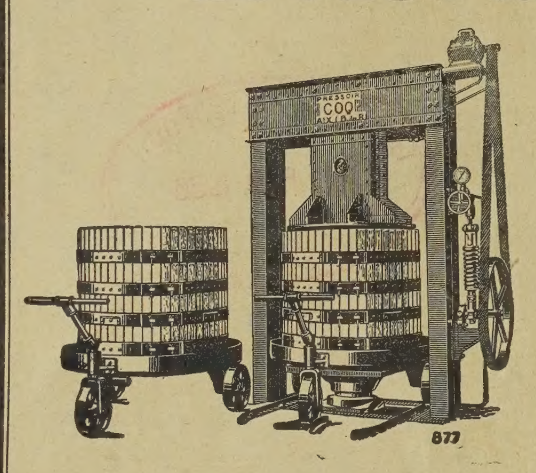
*Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces*

**AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE**

**rue Albisson, 1, à MONTPELLIER**

Chèque Postal 786 Montpellier Téléphone : 30-53

# MATÉRIEL VINICOLE
# - COQ -
## LE PLUS RÉPUTÉ




**PRESSOIRS HYDRAULIQUES**

**Construction entièrement en acier extrêmement robuste**

**POMPE DE COMPRESSION brevetée à course automatiquement décroissante.**

**CINQ MODÈLES répondant à tous les besoins**

**PRESSOIRS A CLAIES TOURNANTES à grande surface brevetés pour la vinification en blanc et en rosé**

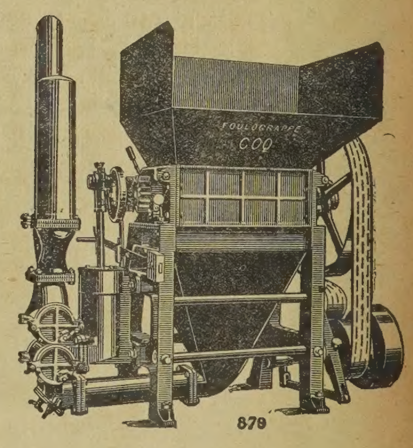
**" FOULOGRAPPE "**
(Nom déposé)

---

LE MEILLEUR APPAREIL
existant pour le foulage de la vendange
et son élévation dans les cuves

---

QUATRE MODÉLES répondant
à toutes les productions
dont 3 pouvant être livrés
avec ou sans égrappoir




MOTO-POMPES COQ perfectionnées — POMPES A VIN ET A VENDANGE
EGOUTTOIRS ROTATIFS — EMIETTEUSES DE MARC

**INSTALLATIONS COMPLÈTES DE CAVES**

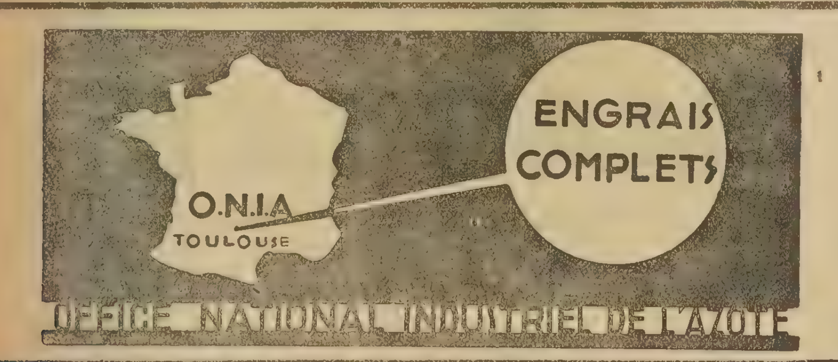
*Devis, renseignements et références sur demande*

**CÉLESTIN COQ & Cie, AIX-EN-PROVENCE**

**Agence à Béziers : 33, Avenue Maréchal-Foch**


PROTÉGEZ
VOS VIGNES AVEC
LES BOUILLIES AU
CARBONATE
DE SOUDE
SOLVAY


RENAULT
RENAULT
TRACTEURS
AGRICOLES
A ROUES ET A CHENILLES
A ESSENCE DE 8 A 40 CV.
A HUILE LOURDE DE 10 A 55 CV.
MOTEURS
AGRICOLES
A ESSENCE DE 2 A 85 CV.
A HUILE LOURDE DE 8 A 325 CV.
5581
RENAULT


ENGRAIS
COMPLETS
O.N.I.A
TOULOUSE
OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

*Vignerons !...*

*Que désirez-vous ?*







vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...
si vous employez le

# NOUVEAU PRESSOIR
# "SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

# MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

***qui allie les avantages du Pressoir Continu***

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

***aux avantages des Pressoirs discontinus*** (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)

Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

---

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

## "PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
**AMBOISE (I.-&-L.)**

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

851

53e Année. — N° 6 9 Février 1936

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE



## CHRONIQUE

### Carburants et lubrifiants nationaux

La diffusion des moteurs à explosion dans la vie économique moderne a fait naître un problème des plus graves pour les pays, qui, comme le nôtre, ne disposent pas à leur gré de gisements de pétrole importants.

En France, sans doute, l'Université de Nancy a bien affirmé la présence de 40.000.000 de tonnes du précieux carburant, incorporé à des masses sableuses ou autres, mais son extraction n'est pas facile et les puits de Pechelbronn et de Gabian fournissent à peine 70.000 tonnes par an, sur les deux ou trois millions nécessaires pour le moment.

Reste le Maroc, où il s'en trouverait en assez grande quantité, mais pour gagner la Métropole, la mer reste à traverser.

Aussi pour nous affranchir d'importations étrangères onéreuses et ne pas rester à la merci de fournisseurs, dont la bonne volonté peut, suivant les circonstances, être soumises à de rudes épreuves, nos techniciens ont suggéré diverses solutions dont les plus importantes consistent dans l'utilisation de l'alcool, du naphtalène, du benzol, de l'acétylène, du méthane, du gaz d'éclairage et même de l'oxyde de carbone.

La plupart de ces carburants, presque tous à base de houille, n'apparaissent, semble-t-il, qu'à titre de palliatif de seconde zone et il a fallu s'adresser à une autre source d'énergie — à retenir celle ci comme des plus intéressantes par les possibilités de son débit, sa répartition généralisée sur le sol métropolitain, ses facilités de renouvellement, d'accroissement, enfin son bon marché.

Je veux parler du *gaz des forêts*, gaz provenant du bois ou du charbon de bois dont on assure la combustion dans des gazogènes spéciaux.

Dès longtemps, l'utilisation des sarments de vigne avait été mise en pratique dans les moteurs fixes du Mas-de-la-Ville (Bouches-du-Rhône), mais c'est au Congrès de Blois de 1925 que la preuve fut faite que le gazogène à bois ou à charbon de bois était susceptible d'alimenter parfaitement les camions automobiles, aussi bien que les moteurs fixes, et partant de résoudre en grande partie le problème du carburant national — la forêt française pouvant donner l'équivalent de 400.000 tonnes d'essence.

Toutefois, en dépit de la prime d'achat accordée par l'Etat à tous camion à gazogène, la traction par le carburant forestier, n'a tout d'abord que peu progressé.

Mais l'heure des restrictions a sonné, et il semble bien que le besoin de réaliser des économies (le cheval heure gaz des forêts oscillant autour de 0,18 centimes, soit la moitié du prix obtenu avec le gaz oil et le quart de celui de l'essence) va permettre d'entrer dans une voie nouvelle. Au reste, le ministère de la guerre est d'ores et déjà entré dans l'ère des réalisations : plusieurs régiments d'artillerie lourde ont leurs canons remorqués par des véhicules à gazogène, et en matière de génie rural, l'ingénieur G. Biaudet a récemment mis au point un tracteur rustique de tout premier ordre.

Ainsi, la revalorisation des taillis s'effectuera d'elle-même sans qu'il soit utile de faire appel à l'utopie de l'*Economie dirigée*, et la balance des comptes se trouvera sensiblement améliorée, puisque le nouveau carburant vient freiner les importations d'essence minerale.

*
* *

Pour les lubrifiants, nous dépendons aussi de l'étranger ; mais voici que la lumière arrive du nord de l'Afrique. L'aphorisme de Pline l'Ancien : semper aliquid novi Africa affert, toujours du nouveau en Afrique, se trouve une fois de plus vérifié.

Dès 1929, sur la demande de la Société des Agriculteurs de la Tunisie, M. Champsaur, ingénieur en chef de l'aéronautique, procédait à des essais de graissage de moteurs d'automobile avec l'huile d'olive.

Couronnées de succès, ces expériences furent alors poursuivies en Algérie et l'étude de M. A. Bastet, professeur de génie rural à l'Institut agricole, sur la lubrification des moteurs à explosion par l'huile d'olive, présentée à l'Académie d'Agriculture par M. G. Coupan, les 14 février 1934 et 30 janvier 1935, a été une véritable révélation.

Elle a facilité la mise en évidence de deux qualités précieuses : l'onctuosité et la constance de la viscosité qui permettent un graissage parfait et un accroissement de puissance pouvant dépasser 10 o/o en même temps qu'une diminution de l'usure et des plus grandes facilités de départ à froid avec une économie de 65 o/o sur le prix du graissage à l'huile minérale, au cours de 10 fr. 50 pour cette dernière et de 3 fr 50 pour l'huile d'olive désacidifiée.

Toutefois, les défauts et les qualités de l'huile d'olive étant en opposition avec ceux des huiles minérales, M. Bastet a recherché s'il était possible d'arriver à compensation par le mélange de deux types d'huile, c'est-à-dire par compoundage. Les meilleurs résultats ont été obtenus avec 25 o/o d'huile d'olive et 75 o/o d'huile minérale.

Quoiqu'il en soit, au III$^{me}$ Congrès international technique et chimique des industries agricoles, M. René Bataille, ingénieur civil, indiquait que les propriétés lubrifiantes de l'huile d'olive assuraient d'ores et déjà le graissage de plus de 6000 véhicules automobiles ou d'aviation en France, et que la substitution de l'huile d'olive aux huiles minérales est aujourd'hui de pratique courante en Italie et en Espagne.

Dès lors, et en présence de la crise de sous-consommation des huiles d'olive de table, détrônées un peu partout par les huiles de coton, d'arachide, d'œillette, ou autres succédanés, le gouvernement tunisien a décidé d'imposer sur tout son territoire l'utilisation pour les moteurs de mélanges d'huile comprenant 80 o/o d'huile minérale et 20 o/o d'huile d'olive.

Et M. Guastavino appuyé de toute la députation algérienne et de divers membres du Parlement français, vient de déposer une proposition de loi rendant obligatoire l'incorporation du même pourcentage d'huile d'olive à toutes les huiles de graissage à consommer dans la métropole.

Comme pour nos taillis destinés au carburant forestier, c'est la rénovation de nos oliveraies qui doit sortir de ces décisions.

Il n'est que temps : la situation des agriculteurs deviendra meilleure et la réduction des importations évitera des sorties d'or pour la mise en équilibre de la balance des comptes.

Aussi bien, quelle est la situation de l'économie oléicole en France et dans ses colonies ?

La Tunisie possède de 17 à 18 millions d'oliviers dont 11 millions sont en pleine production.

En Algérie on évalue la surface en oliveraie à environ 120.000 hectares, avec en plus 200.000 hectares de forêts d'oliviers non greffés. Le Maroc compte environ 1.700.000 arbres en production.

En France, nous avions 152.336 hectares en 1860 ; 133.420 en 1892 ; 125.232 en 1920. En 1888, la production s'est élevée à 2.343.234 quintaux d'olives ; en 1934, à 395.210 quintaux seulement. Le rendement moyen par hectare qui a atteint 262 litres en 1860 est en année normale de 120 à 130 litres d'huile.

Quant à la Corse, elle possède 18.000 hectares.

Des mesures conservatoires ont été instaurées en France pour des raisons d'opportunité — au cours de la dernière des guerres —. La loi du 19 juin et le décret du 2 août 1918 étaient venus interdire l'abattage des oliviers dès leur promulgation et durant 5 années à compter du jour de la cessation des hostilités, c'est-à-dire jusqu'au 24 octobre 1924. Ces dispositions ont certainement été efficaces pendant la durée de leur application, mais après, les progrès de la monoculture, l'engouement pour la vigne, la raréfaction de la main-d'œuvre et consécutivement les salaires élevés ont accéléré les destructions.

Aussi dès le 7 avril 1932, une loi, complétée par le décret du 12 avril 1933 instituait en France un régime de primes destiné à inciter les agriculteurs à maintenir les oliviers en bon état de culture et à la plantation de nouveaux sujets.

Le Gouvernement algérien entrait bientôt dans le même voie. Et si tout va bien, tous nos agriculteurs disposeront prochainement d'une nouvelle source de revenus.

## Le problème des dettes agricoles

Le problème des dettes agricoles a été étudié devant les Commissions des boissons et de l'agriculture réunies le 22 janvier. Un comité d'études a été désigné avec mission de rédiger d'urgence les textes opportuns à soumettre au Gouvernement.

Avant de se séparer, et sur la proposition de M. Barthe, la motion suivante a été adoptée :

« Les Commissions de l'agriculture et des boissons, considérant qu'un certain nombre de comptables du Trésor, malgré les déclarations faites à diverses reprises devant les Commissions de la Chambre par M. le ministre des Finances, adressent des commandements pour le paiement des contributions de l'année 1935, à des agriculteurs ou à des viticulteurs qui n'ont pu payer leurs impôts, soit parce que conformément aux décrets des 14 septembre et 20 décembre 1935, ils n'ont pu disposer du droit de vendre leur

récolte de vin, une partie devant être obligatoirement livrée à l'Etat sous forme d'alcool de prestation, et l'autre partie ne pouvant sortir des chais par suite de l'application de l'article 8 du décret-loi du 30 juillet 1935, soit parce qu'ils n'ont pu vendre leur récolte de blé en vertu de l'article 5 du décret du 17 mars 1935, portant modification des textes législatifs concernant la défense et l'organisation du marché du blé.

Les Commissions de l'agriculture et des boissons demandent instamment au Gouvernement de vouloir bien donner des ordres précis pour que des délais soient accordés aux agriculteurs qui se trouvent dans les conditions énoncées, la récolte ou une partie de la récolte détenue dans leur grenier ou leur chais étant la garantie pour le fisc, et, d'autre part, demandent qu'en aucun cas des poursuites ne puissent être engagées à l'égard des agriculteurs ou des viticulteurs, toutes les fois que l'Etat sera redevable envers eux de la valeur des prestations qu'ils ont fournies. Les Commissions de l'agriculture et des boissons appellent tout spécialement l'attention du Gouvernement sur cette situation, qui, si elle devait continuer, aboutirait à créer en présence des rigueurs signalées, une vive agitation des populations agricoles de France ».

Il est, en effet, « colossal » que sous le régime d'économie dirigée exclusif de liberté et parconséquent de responsabilité — le fisc puisse songer à poursuivre des producteurs qui disposeraient peut-être des moyens de payer — s'ils pouvaient monnayer leurs récoltes !

Du reste dansle cas où ils sont créanciers de fournitures à l'Etat, restées impayées — pourquoi ne pas leur délivrer des titres qu'ils pourraient présenter en « compensation » suivant les règles du Code civil.

## Observations sur les vins d'appellation d'origine et les vins de cépages interdits

En 1934, les déclarations sous appellation d'origine s'étaient élevées à 16.522.478 hectolitres sur une récolte totale dans la Métropole de 75.143.622 hectolitres.

Pour 1935, sur 73.037.491 hectolitres, les vins à appellations d'origine sont représentés par 14.589.089 soit 19.9 o/o de la récolte métropolitaine.

Si nous calculons le pourcentage des quantités déclarées sous appellation d'origine, en rapport avec la production totale du même département, nous obtenons les chiffres suivants :

| Département | | Département | |
|---|---|---|---|
| Aisne | 70 p. 100 | Marne | 98 » p. 100 |
| Aube | 37 — | Nièvre | 35.4 — |
| Aude | 35 — | Rhin (Bas-) | 25.3 — |
| Cote-d'Or | 46 — | Rhin (Haut-) | 62 » — |
| Dordogne | 50 — | Rhône | 75.5 — |
| Gers | 33 — | Saône-et-Loire | 60 » — |
| Gironde | 88 — | Tarn | 22.1 — |
| Loire-Inférieure | 45 — | Vaucluse | 31.2 — |
| Maine-et-Loire | 50 — | Yonne | 38.4 — |

Les trois départements algériens s'inscrivent avec la faible proportion de 0,9 o/o.

Quant aux vins de cépages interdits, voici les rapports les plus importants eu égard à la production totale par département :

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Ain.......... | 18.9 p. 100 | Maine-et-Loire... | 21.4 p. 100 |
| Alpes (Hautes-).. | 57.5 | — | Morbihan........ | 75.2 | — |
| Corrèze......... | 42.8 | — | Saône (Haute-)... | 40 » | — |
| Dordogne........ | 19.6 | — | Saône-et-Loire... | 16.4 | — |
| Jura........... | 37.4 | — | Sèvres (Deux-)... | 23 » | — |
| Loire-Inférieure.. | 34.2 | — | Vendée......... | 69.3 | — |
| Loiret.......... | 44.4 | — | Vienne (Haute-).. | 49.7 | — |

Au total la production des cépages interdits rapportée à la récolte métropolitaine et de 4,2 o/o.

## L'invasion des fruits étrangers

Dans la chronique du 12 janvier, j'ai indiqué les volumes de fruits frais, qui venaient alimenter nos marchés nationaux. J'avais passé sous silence d'autres quantités qui arrivent sous forme de confitures, de fruits confits ou de fruits secs. Et c'est par centaines de milliers de quintaux !

Pour les fruits frais, le contingent des importations américaines a été fixé pour le premier trimestre 1936 à 8.228 tonnes métriques. Déjà atteint, les « *pauvres cultivateurs américains ne peuvent plus obtenir de licences d'exportation* », mais le Gouvernement des Etats-Unis a demandé au Gouvernement français de modifier *momentanément* le contingent des poires et des pommes.

Serons-nous encore une fois (la dernière) les adeptes du « Pyrisme intégral » ?

P. Degrully.

## LES HYBRIDES SEYVE-VILLARD [1]

**1-72.** — Blanc, 1re tardive, à part un peu traînant. Très rustique et vigoureux, rappelle trop les anciens hybrides par son allure générale, son raisin à peine moyen. Intéressant pour un matayer. Le premier obtenu et à tout seigneur tout honneur ; mais combien à mon avis, dépassé depuis. Sa place est plutôt dans les régions semi-méridionales et même septentrionales où il rend paraît-il de réels services.

Je ne connais pas son affinité, mais il paraît inutile de le greffer.

**3-160.** — Noir, 1re, précoce. Très vigoureux, érigé, magnifique feuillage vert foncé, absolument sain sans traitements, craint du reste le soufre, joli raisin ailé

(1) Voir page 106.

« Ce n'est pas Couderc 8 signalé comme résistant au phylloxéra dans les bonnes terres, mais Couderc 3.

à grains ovoïdes, excellent vin à haut degré, belle couleur comme le précédent, à planter en dehors du Midi où il craint trop la chaleur et perd ses feuilles en été. Paraît inutile de le greffer. Un peu de pourriture.

**5-247.** — Noir, 1re époque, beau raisin, quelquefois un peu lâche à grains ronds. Quelques taches de mildiou sur les feuilles ; mais jamais vu sans sulfatages de raisins contaminés. Fait un vin d'une réelle finesse. Dans plusieurs concours en rosé a été très remarqué.

C'est un exemple curieux quant à la vigueur. Dans les sols acides de diluvions alpins de Saint-Vallier sa vigueur se maintient ; mais elle est simplement moyenne. Au contraire, à Lunel-Viel, en terrain fortement argilo-calcaire, sa vigueur croît chaque année. C'est exactement le contraire de son frère blanc, le 5-276, dont nous allons parler. Difficile à la reprise au greffage. Bon greffon par la suite.

**5-276.** — Blanc, 1re, précoce, grosse production de beaux raisins qui ne pourrissent pas et attendent sans flétrir. A fait à Lunel-Viel jusqu'à 14 degrés, quelques petites taches de mildiou à peine visibles, rien au raisin. Vin primé déjà plusieurs fois. Mérite en sol calcaire d'être greffé sur Rupestris qui l'accepte, ou hybrides de Rupestris. Magnifique à Saint-Vallier direct. Ce plant doit craindre le calcaire. Il ne jaunit pourtant pas. Cet ensemble de qualités en fait une vedette. Aussi la Suisse l'a-t-elle adopté.

**7-111.** — Noir, 2me, très érigé, raisin moyen, gros 7120 avec peu de feuilles à la base et cependant sans grillage. Mérite d'être greffé, peu vigoureux. Vient bien sur tous porte-greffes. Vin remarquable coloré et d'une grande finesse.

**11-318.** — Blanc, 1re, tardive, raisin de table savoureux à grains ovoïdes vigoureux et bon greffon, grosse récolte. Pousse vite et sujet quelquefois à la cassure par coup de vent violent. M. Félix, député, a pris chez lui, à Agde, une photo de ce numéro de toute beauté.

**12-129.** — Blanc, 2me, assez vigoureux ; mais produit tellement de grands raisins un peu lâches qu'il vaut mieux le greffer. Bon greffon sur tous porte-greffes.

On est étonné devant son énorme production de trouver un vin aussi agréable, avec un léger goût de pierre à fusil. Pas de maladies.

**12-286.** — Noir, 1re, très vigoureux, paraît bon greffon sur Berlandieri, raisin plutôt court à gros grains ronds serrés sans pourriture, jolie récolte régulière, immunité absolue. Vin très apprécié d'une grande finesse avec un arôme spécial.

**12-303.** — Blanc, 2me. un des types de grande vigueur, santé remarquable. érigé, gros producteur de magnifiques grappes à gros grains excellents. Bon vin. Le meilleur en blanc pour remplacements avec 12-375 et 12-309. Absolument inutile de le greffer.

**12-308.** — Noir, 1re, tardive, le type de la résistance aux maladies, raisin ailé à gros grains ronds et très serrés, ce qui fait qu'à maturité on voit des grains par terre qui sont expulsés par la croissance des autres, ce qui ne l'empêche pas d'avoir une magnifique récolte de raisins compacts produisant un vin excellent à belle couleur. Bien vigoureux et excellente affinité sur Rupestris et Berlandieri.

**12-309.** — Blanc rosé, 2me, grande vigueur, le greffer est presque inutile, dans tous les cas de préférence sur 161-49. Magnifique raisin succulent légèrement musqué.

**12-327.** — Noir, 2$^{me}$, vigoureux, bon greffon sur tous porte-greffes, joli raisin à beaux grains ronds, est peut-être un peu moins productif que 12-328 et 12-417 ; mais atteint 15 et 16 degrés sans aucune pourriture et flétrissure. Vin corsé et franc de goût d'une grande valeur. Santé excellente.

**12-328.** — Noir, 2$^{me}$, véritable œuillade avec un raisin peut-être plus petit de diamètre, grains aussi gros, ovoïdes, exquis ; bon vin, vin de dépassait pas 10° généralement. Très vigoureux, énorme récolte, feuillage ayant eu des taches de mildiou tardif ; mais jamais constaté sur le raisin sans sulfatage.

**12-347.** — Noir, 1$^{er}$, tardive. Type de vigueur excessive qu'il faut maitriser taille longue, absolument inutile de le greffer. Beau raisin lâche à gros grain ovoïdes, excellents. Indiqué pour les remplacements en rouge avec 12-390 et 12-397.

**12-358.** — Blanc, 2$^{me}$, vigoureux, bon greffon sur tous porte-greffes, raisin de table tardif, se conserve à merveille grâce à sa peau ferme et ses grains bien détachés. On peut en goûter actuellement conservés sur de la paille dans des casiers.

**12-375.** — Blanc, 2$^{me}$, le type à mon avis qui réunit le plus de qualités.

Santé parfaite, vigueur énorme et malgré cela 2 raisins de 500 à 800 grammes par sarment à gros grains excellents. Vin fruité et de haute tenue, merveilleux pour remplacements. Je ne saurais trop y encourager les viticulteurs, même dans les vignes d'Aramons. On trouvera difficilement une vigueur semblable avec un pareil raisin qui ne rougira certainement pas au contact de l'Aramon, parce qu'il est aussi blanc d'abord et parce qu'il est aussi gros ; ne le greffer, si on y tient, que sur Berlandieri.

**12-397.** — Noir, 2$^{me}$, nouveau type de grande vigueur, pousse tard et prend alors une extension considérable, érigé, raisin à la base des sarments, belle récolte de raisin curieux comme couleur, tendant au noir pur. Vin pas très alcoolique ; mais d'une excellente tenue bien franc de goût. Tout indiqué pour remplacements dans vignes tardives comme Carignan ou même Aramons vendangés en 2$^{me}$ période.

**12-413.** — Blanc, 2$^{me}$, vigoureux, le greffer sur Berlandieri. Magnifique raisin à gros grains. Serait plutôt pour terrains secs bien exposés où il est d'un roux appétissant. Dans les terrains trop fertiles et humides, pourrit ; mais quand la pourriture commence, j'ai constaté qu'il avait 10° d'alcool. On peut donc le vendanger dès les premières attaques du Botritis cinerea.

**12-417.** — Noir, 2$^{me}$. L'as des as pour le Midi ou depuis plusieurs années malgré mildiou ou coulure, il donne de magnifiques récoltes. Paraît être bon greffon sur tous porte-greffes ; mais aurait une prédilection sur 161-49 et 420-A. Sur ces porte-greffes il a des raisins bien plus beaux qui atteignent souvent deux fois la grosseur d'un Carignan avec la même structure et un grain ovoïde plus gros. Il est vigoureux sur ses racines et doit pousser direct dans les terrains profonds et fertiles malgré sa grosse production. Sur 161-49 il vient dans les terrains les plus secs. Sa résistance aux maladies est pratique sans sulfatage. Son vin est tout simplement remarquable avec de la couleur, du bouquet et du corps. Cette année, voulant l'éprouver quant à la pourriture, je ne l'ai vendangé que le 4 octobre. Pas un grain de pourri. 90 hectos à l'hectare dans un terrain moyen et le jus pris

dans les tombereaux donnait au mustimètre Salleron 12°7 et 13°4. La différence provient de ce que dans le 2me tombereau il y avait mélange, 2 rangées de 12-327.

**12-426.** — Teinturier intense, 1re tardive, entre 30 et 40 fois la coloration de l'Aramon, franc de goût, grandes grappes peu serrées à petit grain, direct, au contraire compacts greffé sur Berlandieri. Résistance pratique aux maladies, assez érigé.

Vigoureux à Saint-Vallier, il pousse lentement à Lunel-Viel. Excellente affinité sur Berlandieri et surtout sur 161-49. Absolument réfractaire sur Rupestris. Se conserve sur souche sans se rider et sans aucune pourriture.

**12-789.** — 1/2 teinturier, tardive, gros producteur de grands raisins à petits grains, vin corsé dur, mérite d'être greffé pour soutenir sa production, meilleur sur Berlandieri, aurait tendance sur Rupestris à se millerander.

## Nouveautés de 1935

**10-300.** — Noir fin, 1re, résistance pratique aux maladies, bonne vigueur et bon greffon sur tous porte-greffes, grosse récolte régulière de beaux raisins à grains ronds légèrement clairs attachés à la base des sarments, feuillage vert plus clair que les autres variétés, vin de belle couleur de 1er ordre. Paraît avoir un grand avenir.

**10-347.** — Noir, 2me résistance parfaite aux maladies, vigoureux, bon greffon sur Berlandieri à l'étude sur Rupestris, feuillage vert foncé, raisin moyen à beaux grains ronds massés à la base, très nombreux. Le feuillage cache complètement le raisin. Bon vin, 6 fois la coloration de l'Aramon 11°. A la dégustation, le jus paraît légèrement acidulé.

**12-331.** — Blanc, 1re tardive. Indemne, gros producteur de nombreuses grappes à grains sous moyens ovoïdes dorés, vin à goût particulier rappelant un vieux terroir Bordelais.

**12-390.** — 1re tardive, à Lunel-Viel, beaucoup plus tardif à Saint-Vallier. Le plus vigoureux des noirs. A 2 ans, chez M. Razigade à Agde, avait une récolte magnifique et de beaucoup la plus grande vigueur dans son champ d'expériences. Port érigé. Tout indiqué pour les remplacements. Belles grappes à grains ovoïdes, le charger en bois, vin fin et de haut degré.

**12-401.** — Noir 2me, l'As comme grosseur, raisin allant au kilogr.. érigé, ressemblant étrangement au Cinsault à gros grains ovoïdes. 10 raisins par souche représentent 150 hl. à l'hectare. Résistance pratique aux maladies. Vigueur moyenne, excellent greffon sur Rupestris et Berlandieri, vin excellent et bon, franc de goût de grande finesse. Voilà une obtention qui ne déparera pas la collection Seyve-Villard.

Il me reste maintenant à vous parler de quelques vedettes encore à l'étude et qui peut-être n'en sortiront pas ; mais je suis un grand bavard, j'aime mon prochain et voudrais le lui prouver.

**10-3 9.** — Noir, 2me tardive, santé parfaite, feuillage vert clair, grandes feuilles rondes rappelant l'Aramon par son feuillage et son raisin. Enorme raisin ailé à gros grains ronds. Vère très tard ; mais mûrit rapidement, faisant 9°5, le 1er octobre 1935, coloration de l'Aramon. Vigoureux direct ; mais très bon greffon sur Rupestris et Berlandieri.

**12-364.** — Blanc, 3me, résistant au mildiou, feuillage vert foncé, grande vigueur, bon greffon sur Berlandieri, à l'étude sur Rupestris. Enorme raisin à gros grains craquants délicieux sans pourriture. Grosse récolte supérieure.

**12-734.** — Noir 1er, 1/2 teinturier, bonne santé, raisin serré, genre 7120 en plus gros. Grosse récolte régulière jusqu'à cette année où il a circulé en partie. Très beau sur 161-49. A l'étude sur Rupestris. Se conserve parfaitement sans pourriture sur souche comme 7120.

**12-395.** — Noir, 2me, absolument indemne, énorme vigueur, magnifique raisin rappelant le 6468 en noir.

Toujours à l'étude afin de juger sa fertilité à 4 et 5 ans greffé et surtout son affinité. vin corsé et coloré excellent.

**18-315.** — Quoique la série 18000 paraisse vouloir rivaliser avec la série 12000 qui donna de si bons numéros, il est un peu tôt pour en parler. Nous devons cependant signaler 18-315 déjà connu par son vin exposé à Toulouse, qui a attiré l'attention des dégustateurs par sa grande finesse. Ce plant a une résistance au mildiou parfaite. Sa vigueur paraît excellente et on compte généralement 3 raisins par sarments, d'une jolie grosseur, grains serrés ne pourrissant pas. Ce sera sûrement un des plus grands as de la série.

Nous arrêterons ici, cher Maître, notre description un peu longue peut-être, mais que nous tenons à donner complète. Nous serions heureux que chaque année de nombreux viticulteurs et spécialement une commission présidée par vous viennent voir sur place la collection indiquée, ainsi que tous les meilleurs numéros des séries à venir, essayées à Lunel-Viel, pour connaître leur affinité sur Rupestris et Berlandieri. Vous trouverez aussi des vignes entières de tous les numéros de la série 12000 qui ont mérité l'essai en grande culture,

Votre opinion ainsi que celle de vititiculteurs avisés nous est précieuse et nous aidera dans une étude si grosse de promesses pour nous et nos générations futures.

Eric Coulondre,
Lunel - Viel (Hérault).

# STÉRILISATION DU BOIS DES FUTS PAR LE MÉCHAGE

Dans un travail précédent (1), nous avons essayé de déterminer, dans toutes les conditions possibles, la quantité d'acide sulfureux introduite par le méchage d'un fût, dans le vin reçu dans ce fût. Dans un autre travail (2), en recherchant le moyen le plus efficace de stériliser des lames de bois, nous avons constaté que l'emploi de l'acide sulfureux paraissait encore le meilleur et le plus simple.

Nous avons effectué sur ce sujet l'expérience suivante. On a utilisé deux fûts de 225 litres, dont la douve supérieure était percée de deux orifices (en plus de la bonde), un à chaque extrémité. L'un des fûts, ayant été rincé à l'eau et égoutté, était humide, l'autre était sec. D'un autre côté, on a préparé huit lames de bois,

(1) L'acide sulfureux introduit dans le vin par la combustion du soufre. J. Ribéreau Gayon. *Prog. Agric. et Vit.*, 1935, t. 104, p. 565 et 600.

(2) Observations sur les refermentations des vins et la stérilisation des fûts. J. Ribéreau-Gayon et A. Maurié. *Ann. des Fermentations*, 1935, t. I, p. 423.

découpées de manière à pouvoir penétrer dans des bouteilles de 750 cm³, et dont la surface était telle que son rapport a la capacité de la bouteille était identique au rapport de la surface d'un fût de 225 litres a son volume.

Ces lames ont été immergées dans un liquide en pleine fermentation. Quatre de ces lames, au sortir de ce liquide et par conséquent humides, ont été placées dans le fût humide, deux à chaque orifice : elles ont été fixées par des fils de fer, supportés par une bonde qui fermait hermétiquement les orifices. Les quatre autres lames, préalablement séchées à l'air, ont été introduites dans le fût sec et fixées de la même manière. Dans chacun de ces deux fûts, on a brûlé, par l'orifice de la bonde (qui était maintenue ensuite hermétiquement obturée), 20 gr. de soufre mélangé d'amiante, sous forme de pastilles, soufre qui ne coule pas pendant la combustion.

Au bout de 50 minutes on a retiré de chaque fût deux lames qui ont été aussitôt, avec toutes les précautions d'aseptie voulues, introduites dans quatre bouteilles renfermant un liquide très fermentescible (vin blanc sucré sans acide sulfureux libre, mélangé de 50 p. 100 d'eau et sterilisé par pasteurisation après filtration ; ces bouteilles ont été rebouchées avec des bouchons stérilisés (2). Au bout de 7 heures on a retiré les quatre autres lames de bois, deux pour chaque fût, qui ont été aussitôt introduites dans quatre bouteilles du mélange fermentescible.

Dans ces conditions, les bouteilles ayant été placées pendant trois semaines à la température du laboratoire, soit 20° environ, aucune ne présentait le moindre dépôt ou trouble ; il n'y avait donc pas eu de fermentation. Les huit bouteilles ont été à ce moment placées à l'étuve, à 30° environ, et examinées au bout de trois semaines ; les résultats ont été les suivants.

Pour un contact bois-gaz sulfureux dans l'atmosphère du fût, de 7 heures, tous les bois secs ou humides ont été totalement stérilisés : pas de développement de levures ou de moisissures, pas de diminution de la densité. Par un contact de 50 minutes les bois secs ont été de même complètement stérilisés : par contre, les bois humides ont engendré le développement de quelques colonies de moisissures et l'une des deux bouteilles a nettement fermenté.

En définitive, il paraît résulter de cet essai que les fûts de bois sont très simplement stérilisés, d'une manière pratiquement parfaite, par le simple méchage, ou, ce qui revient au même, par dégagement de gaz sulfureux à partir de l'anhydride liquide : avec une dose de 40 gr. environ de gaz sulfureux pour un fût de 225 litres, et un temps de contact d'une heure, il semble bien que l'on aurait toute sécurité. Dans le cas des fûts humides, un contact de quelques heures serait préférable.

Pour éviter d'introduire de l'acide sulfureux dans le vin qui sera reçu dans ce fût, il suffit, au moment de l'opération, de rincer le fût à l'eau.

La plus grande efficacité du gaz sulfureux lorsque le bois est sec montre le bien-fondé de la méthode habituellement employée pour conserver les fûts vides : aussitôt après rinçage on y brûle du soufre, une demi-mèche par exemple, soit 20 grammes, on les met « à l'égout » pendant quelques jours afin d'assécher les parois intérieures, puis on y brûle de nouveau du soufre, une mèche entière par exemple, dont la combustion est d'ailleurs très incomplète, avant de les bonder définitivement. Grâce à l'acide sulfureux, la dessiccation s'effectue sans que le fût s'altère, mais le gaz disparait rapidement ; la nouvelle quantité introduite au second

méchage a l'efficacité maximum grâce à la dessiccation préalable : les germes de fermentation ou de moisissures sont détruits, et comme le fût est bondé il ne peut en rentrer de nouveaux.

Cette action très efficace du gaz sulfureux pour la destruction des moisissures adhérant au bois, en particulier des levures de fermentations, est certainement réalisée grâce à la pénétration dans les moindres interstices ; il détruit en outre les germes qui sont dans l'atmosphère du fût. Ce sont des résultats qu'un liquide, aussi antiseptique soit-il, ne paraît pas pouvoir réaliser ; il faut noter d'ailleurs qu'un traitement préalable du bois avec une solution de potasse ou de carbonate de soude le décape remarquablement et facilite certainement la pénétration du gaz.

Le manque de soins dans le méchage des fûts vides est une cause importante de troubles dans les vins. Lorsqu'un fût humide reste pendant quelque temps sans gaz sulfureux, des moisissures se développent sur les parois, parfois jusqu'à consommation plus ou moins complète de l'oxygène ; le fût présente alors une odeur caractéristique d'évent, parfois d'acescence ; les moisissures forment une couche adhérant aux parois des fûts qui peut être très incomplètement enlevée par un rinçage ordinaire, et lorsque le fût est ensuite rempli de vin, elle se décolle peu à peu et trouble le liquide : souvent le vin est ensuite difficile à clarifier par collage ou filtration, les moisissures ayant secrété une substance mucilagineuse. Pour nettoyer ces fûts, on les remplit d'eau pendant quelques heures pour décoller les moisissures ; en même temps l'air est renouvelé, ce qui permet la combustion du soufre.

Des troubles plus ou moins appréciables ont souvent pour origine un commencement d'altération des parois des fûts, surtout en été où cette altération est très rapide.

J. Ribéreau-Gayon.

# ÉTUDE SUR LES RENDEMENTS EN VINS
## D'APRÈS LES APPORTS EN RAISINS
## DANS LES CAVES COOPÉRATIVES ET SUR LEUR VALEUR
## D'APRÈS LEUR DEGRÉ

Lorsque le vin est fait, lorsque la quantité en est connue ainsi que le degré moyen de la cave, comment doit-on opérer la répartition en se basant sur les apports respectifs de chaque adhérent et sur le degré qui leur a été attribué !

Cette question a fait couler beaucoup d'encre, mais n'a pas été définitivement résolue puisque jusqu'ici, il n'a pas été possible, à ce sujet, d'appliquer une règle commune dans toutes les caves.

Président de la Cave coopérative de Durban-Corbières pendant plus de treize années, j'ai fait avec la collaboration de notre distingué maître de chai, M. Fabre Jean, des études très complètes sur les rendements des raisins d'après leurs poids et leurs densités.

Nous avons constaté que les raisins de haut degré donnaient moins de vins que les raisins à bas degré (et cela lorsque la maturité était à point) et que cette

différence n'était pas excessive puisque, selon les années, elle ne variait que de 3 à 4 kilog. par degré.

Les vins se vendant au degré, il était facile de constater, par un simple calcul, que, avec une répartition égale pour tous en se basant seulement sur le nombre de kilogrammes apportés, on commettait une injustice flagrante et que les bas degrés étaient très favorisés au détriment des hauts degrés.

Pour essayer de remédier à ces inconvénients et pour établir une juste balance entre tous les adhérents, nous basant sur le rendement moyen de la cave et sur le rendement approximatif des raisins de chaque adhérent d'après son degré moyen, nous avons tenté plusieurs expériences.

Nous avons d'abord donné des primes aux forts degrés, primes qui n'ont pas donné de résultats snffisants et ont causé de forts mécontentements.

Après entente, abolissant ce système, nous avons décidé d'attribuer dorénavant un supplément de 4 kilogs par 100 kilogs et par degré à ceux qui ont apporté des raisins ayant une densité supérieure à la moyenne de la cave et d'enlever 5 kilogs par 100 kilogs à ceux dont les apports sont au-dessous de cette moyenne.

Ce système a été jugé bien supérieur au premier et c'est celui que nous appliquons à la cave de Durban. Nous estimons cependant qu'il n'est pas parfait bien que s'approchant de la réalité.

M. Semichon, notre savant maître en œnologie, a fait et publié un gros travail à ce sujet, basé sur des données très sérieuses et qui a le grand mérite d'avoir apporté des clartés dans un domaine qui jusqu'à présent était obscur.

Je ne suis pas toutefois complètement de son avis dans l'application du système kilo-degré, bien que ce système ait toutes mes préférences, mais à la condition formelle de diminuer de 5 o/o les kilogrammes attribués de cette façon à chaque adhérent ayant apporté des raisins d'un degré au-dessus de la moyenne et d'ajouter 5 o/o aux kilogrammes attribués à chaque adhérent ayant apporté des raisins au-dessous de la moyenne.

Et pour concrétiser cette manière de procéder, je vais prendre cinq exemples différents :

Supposons que le degré moyen de la Cave est 10°4 et le rendement moyen 125 kilogs par hectolitre.

| | | | |
|---|---|---|---|
| A | a apporté | 10.000 kilos de | 12°4 |
| B | — | — | 11°4 |
| C | — | — | 10°4 |
| D | — | — | 9°4 |
| E | — | — | 8°4 |

Avec le système actuel de la Cave, nous avons :

A obtient 10.000 k + 800 (4 k. par o/o) = 10.800 k.
ou en hectos à raison de 125 k. par hecto = 86 h. 40

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| B | — | 10.000 k. | + 400 | = | 10.400 | = 83 h. 20 |
| C | — | 10.000 | | ou | | 80 h. |
| D | — | 10.000 | — 500 | = | 9.500 k. | = 76 h. |
| E | — | 10.000 | 1000 | = | 9.000 k. | = 72 h. |

2° Avec le système de M. Semichon, en augmentant ou en retenant 1.50 o/o sur le nombre de kilogr. obtenus d'après le degré des apports, nous avons :

A obtient $\frac{10.000 \text{ k.} \times 12°4}{10°4}$ = 11.923 — 178 = 11.745 k. ou 93 h. 96

B — $\frac{10.000 \text{ k.} \times 11°4}{10°}$ = 10.961 — 164 = 10.797 k. ou 86 h. 37

C — 10,000 k. ou 80 h.

D — $\frac{10.000 \text{ k.} \times 9°4}{10°4}$ = 9.038 + 135 = 9.163 k. ou 73 h. 38

E — $\frac{10.000 \text{ k.} \times 8°4}{10°4}$ = 8.037 + 120 = 8.157 k. ou 65 h. 25

3° Si les propriétaires avaient mis les raisins dans leur propre cave, ils auraient obtenu en comptant comme rendement approximativement, à raison de 132 k. pour A, 128 k., pour B, 125 k., pour C, 121 k. 500, pour D et 118 k. pour E.

A — $\frac{10.000}{132}$ k. = 75 h. 75 à 12°4

B — $\frac{10.000}{128,5}$ k. = 77 h. 82 à 11°4

C — $\frac{10.000}{125}$ k. = 80 h. à 10°4

D — 10.000 k. : 121 h. 5 = 82 h. 30 à 9°4

E — 10.000 k. : 118 = 84 h. 83 à 8°4

Le vin attribué pesant 10°4 et étant vendu à 6 fr. le degré, soit 62 fr. 40 l'hectolitre, la cave distribuera :

Dans le premier système :

A — 86 h. 40 × 62 fr. 4 = 5.391 fr. 36
B — 83 h. 20 × 62 fr. 4 = 5.191 fr. 68
C — 60 h. × 62 fr. 4 = 4.992 fr. »
D — 76 h. × 62 fr. 4 = 4.742 fr. 40
E — 72 h. × 62 fr. 4 = 4.492 fr. 80

Dans le deuxième :

A — 93 h. 96 × 62 fr. 4 = 5.863 fr. 10
B — 86 h. 37 × 62 fr. 4 = 5.389 fr. 48
C — 80 h. × 62 fr. 4 = 4.992 fr. »
D — 73 h. 38 × 62 fr. 4 = 4.578 fr. 91
E — 65 h. 25 × 62 fr. 4 = 4.071 fr. 60

Dans le troisième, les propriétaires, ayant leur vin dans leur cave et vendant à 6 francs le degré. toucheront :

A — 75 h. 75 × 74 fr. 4 = 5.635 fr. 80
B — 77 h. 82 × 68 fr. 4 = 5.322 fr. 88

C — 80 h. × 62 fr. 4 = 4.992 fr. »
D — 82 h. 30 × 56 fr. 4 = 4.641 fr. 72
E — 84 h. 83 × 50 fr. 4 = 4.275 fr. 43

En comparant les trois systèmes, il est facile de s'apercevoir que les deux premiers ont des différences assez importantes avec le troisième qui s'approche le plus près de la réalité.

D'un autre côté, si nous appliquons le système de M. Sémichon, mais en ajoutant ou en retranchant le 5 o/o, c'est-à-dire en retranchant 5 o/o aux vins supérieurs et en ajoutant 5 o/o aux vins inférieurs, nous obtenons :

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| A | 11.923 k. | — 596 k. | = 11.327 k. | ou | 90 h. 61 |
| B | 10.961 k. | — 548 k. | = 10.413 k. | ou | 83 h. 30 |
| C | 10.000 k. | | | ou | 80 h. » |
| D | 9.038 k. | + 451 k. | = 9.489 k. | ou | 75 h. 91 |
| E | 8.037 k. | + 401 k. | = 8.438 k. | ou | 67 h. 50 |

que la Cave solderait par :

| | | | |
|---|---|---|---|
| A | 90 h. 61 | × 62 fr. 4 | = 5.654 fr. 06 |
| B | 83 h. 30 | × 62 fr. 4 | = 5.197 fr. 92 |
| C | 80 h. | × 62 fr. 4 | = 4.992 fr. » |
| D | 75 h. 91 | × 62 fr. 4 | = 4.736 fr. 78 |
| E | 67 h. 50 | × 62 fr. 4 | = 4.212 fr. » |

Ce qui démontre que ce système est le seul à sauvegarder les droits des adhérents, à faire une répartition juste et équitable et à établir un équilibre contre lequel personne n'aura à protester.

Ce système pourrait donc être appliqué dans toutes les Caves coopératives.

Durban, le 15 décembre 1935.

MAILHAC (Eugène),
Conseiller général de l'Aude,
Ancien Président et fondateur de la Cave coopérative
de Durban-Corbières.

---

# LA LUTTE CONTRE LES ENNEMIS DU PÊCHER
## DANS LA VALLÉE DU RHONE (1)

### II. — MALADIES CRYPTOGAMIQUES

#### A. — **La Cloque.** — (Exoascus deformans)

Si cette maladie est moins fréquente qu'autrefois, c'est parce que les traitements cupriques sont effectués par l'énorme majorité des arboriculteurs. Mais la Cloque n'a pas disparu : certaines variétés sensibles J.-H. Hale, Charles Ingouf, les Gaillard-Girerd, sont parfois très touchées (1934 notamment).

On connaît bien les caractères de l'affection : feuilles épaissies, turgescentes,

(1) Voir p. 109.

contournées, boursouflées, déformées, parfois colorées de rouge, se recouvrant d'une pruine blanchâtre constituée par les fructifications du champignon. L'arbre en entier ou en partie, peut être dépouillé de ses feuilles. Les bourgeons, atteints eux aussi s'épaississent, blanchissent, puis se dessèchent.

On connaît aussi l'évolution du champignon dans la feuille, la production des spores dont certaines passent l'hiver sous les écailles des bourgeons, la conservation du mycélium dans les parties atteintes et la contamination des bourgeons au débourrement. On sait enfin que les printemps pluvieux et froids favorisent l'infection.

*Traitement.* — Rien à faire quand la maladie est déclarée : le ramassage des feuilles ne peut que diminuer le nombre des spores. Le traitement efficace est préventif : il n'a pas changé depuis l'époque déjà éloignée où *M. Desmoulins*, directeur des services agricoles de la Drôme, la mettait au point avant la guerre : il consiste en une pulvérisation de bouillie bordelaise à 2 o/o-3 o/o de cuivre, 3-4 o/o de chaux, *trois semaines à un mois avant la pleine floraison.* On mouille avec soin les yeux à fleurs et à bois. L'addition d'un adhésif est utile pour assurer la persistance du produit ; avec les bouillies à fort dosage de cuivre et de chaux — dites bouillies bleues *Cadoret* — l'adhésif est inutile.

Depuis que la bouillie mixte *Paillot* (cupro-anthracénique) et les autres mixtures cuivre-huiles minérales sont couramment utilisées vers la fin de l'hiver, on a pensé que le sulfatage contre laC loque à la suite bouillie bordelaise, pulvérisée quelque temps avant la floraison, était inutile, la bouillie mixte étant à double effet. Bien que cette dernière ait suffi effectivement, dans certains cas, les agriculteurs sont pour la plupart restés fidèles à la vieille méthode qui leur a donné toute satisfaction.

B. — **Le Coryneum** (Clasterosporium ou Ceryneum beyerinchii)

Sur pêcher, le Coryneum est extrêmement dangereux, d'autant plus dangereux qu'il y a davantage d'humidité dans le sol ou dans l'atmosphère. Pour cette raison, les régions sèches et chaudes du Midi méditerranéen ont peut-être moins à souffrir que les nôtres des attaques de ce cryptogame.

2° *Epoques des traitements.* — Les traitements continuels, indispensables théoriquement si on se rappelle que le champignon évolue en tout temps, ne sont pas utiles ; seuls, sont *indispensables ceux effectués en périodes dangereusee contre la forme dangereuse.*

Il s'agit donc de protéger les bourgeons et les jeunes rameaux dont l'infection a lieu en automne ou en hiver. C'est donc *dès la chute des feuilles que doit se faire la première pulvérisation cuprique.* Si des pluies déclavent l'arbre et constituent un milieu de choix pour le champignon, on répètera l'opération une on deux fois au maximum, de sorte qu'en novembre ou décembre les arbres soient bleus de bouillies. On verra surtout les rameaux jeunes, ceux de la base des Tranches charpentières, et sur chaque rameau, surtout les yeux de la base.

Dans nos régions, le traitement contre le Coryneum est toujours effectué trop tard (1), soit qu'on ignore la vertu des pulvérisations hâtives, ce qui est de plus

(1) En Californie, on traite entre le 1er novembre et le 15 décembre, soit à la bouillie bordelaise, soit à la sulfocalcique. Celle-ci n'est plus employée dans nos régions, non pas qu'elle soit inefficace, mais à cause de ses difficultés d'emploi et de ses variations de composition.

en plus rare, soit que les pluies automnales ou la chute très tardive des feuilles reportent assez loin la date du sulfatage. Nous estimons que l'on pourrait très bien commencer le sulfatage dès que la défoliation, qui débute par les parties basses des rameaux, est bien amorcée. A ce moment, ou bien les feuilles sont déjà pratiquement détachées de l'arbre, puisqu'elles sont vidées de leur substance et tombent au moindre contact, ou bien elles sont fortement attachées au rameau, rameau non aoûté et qui ne le sera jamais. Dans les deux cas, une chute anticipée des feuilles ne peut causer le moindre préjudice.

Enfin, au printemps, quand le débourrement des bourgeons à bois a lieu par temps humide, une bouillie à l'oxychlorure est tout indiquée.

*Moyens de protection.* — On ne connaît pas, jusqu'à présent, de variétés de pêchers entièrement résistantes au Coryneum : cependant *Suzanne Darnon, Charles Ingoul* sous des types paraissant assez résistants (peut-être parce qu'ils sont vigoureux). *Précoce de Hale* et *Aribaut*, sont assez sensibles. Les situations différentes modifient l'état de réceptivité des sujets ; on s'abstiendra de planter du pêcher en sols compacts, humides, dans les bas-fonds, etc. D'autre part, la taille annuelle enlève une certaine quantité de bois, mais non le plus contaminé puisque c'est celui des extrémités : il faudrait cependant ramasser les débris de taille et les brûler.

Mais un des meilleurs moyens préventifs est encore l'adoption d'une forme correcte. J'ai longuement expliqué, ici-même (1), pourquoi la forme en *fleur de liseron* adoptée dans la vallée de l'Erieux diminuait le danger des attaques de Coryneum ; en donnant de la lumière et de l'air, en asséchant l'atmosphère de l'arbre pour ainsi dire, en augmentant la vigueur des pousses du bas des charpentières, elle augmente considérablement leur résistance au champignon. Pour cette raison, elle devrait être adoptée dans toutes les cultures.

### C. — Le Monilia

Le Monilia est bien moins nuisible au pêcher qu'à l'abricotier par exemple, cependant, il provoque parfois la pourriture ou la momification des pêches. Certaines chutes de fleurs ou de jeunes fruits peuvent aussi lui être imputées. La destruction des rameaux fleuris est une exception.

Par ailleurs, les traitements cupriques contre la Cloque et le Coryneum sont actifs contre la Monilia.

Sur feuilles, le Coryneum provoque la *criblure*, bénigne en général, parfois plus grave si elle cause la chute des organes foliacés. De même, le champignon tache les fruits de violet et les déprécie à la vente. On l'accuse aussi, souvent avec raison de provoquer la chute prématurée des jeunes pêches, des fleurs, et même des boutons à fleurs à la sortie de l'hiver (accident fréquent sur May-Flower).

Mais c'est sur rameaux que ses atteintes sont les plus pernicieuses ; sur l'écorce, ses taches sont ovales, auréolées de brun vineux et souvent gommeuses ; si l'attaque gagne l'œil, celui-ci est détruit, ainsi que le rameau lui-même s'il est de petite taille (bouquet de mai, chiffonne). Les parties ombragées sont les plus atteintes. Si on considère que dans nos régions, les principes de taille et de formation du

(1) *Progrès agr. et vit.* 1934, tome II, p. 479.

pêcher reposent sur le maintien à l'état vivant des yeux à bois et à fleurs, surtout à la base des branches charpentières, on comprendra pourquoi la forme du Coryneum, sur rameaux qui détruit les yeux, *lié précisément où on a tout intérêt à les conserver vivants*, est particulièrement dangereuse. C'est une des principales causes de la dénudation des pêchers par la base, ce qu'il faut par dessus tout éviter. En détruisant des parties basses des charpentières et aussi des rameaux de l'année), il travaille donc à l'encontre de l'arboriculteur qui veut un arbre régulièrement coursonné du pied des charpentières à leur extrémité.

Le Coryneum a une résistance au froid surprenante, *M. Joessel* (1), le distingué phytopathologiste d'Avignon, a pu obtenir son développement « en glacière..... à + 2° seulement. A l'air libre, il a parfaitement poussé à une température moyenne de 6° et 3°8 et malgré des minima de — 6° et de — 8°5 ». Cela explique pourquoi le Coryneum peut continuer son développement pendant tout l'hiver ; cela nous donne aussi la raison des sulfatages dès la fin de l'automne. Peu exigeant en chaleur, le Coryneum l'est en humidité et les périodes pluvieuses ainsi que tout ce qui augmente l'humidité, lui sont favorables.

*Traitements.* — *2° Bouillies.* — Comme tous les cryptogas, le Coryneummes cet justiciable préventivement du cuivre. On emploie la bouillie bordelaise à 2 o/o de cuivre en général, quelquefois plus, et bien basique. Cela, pendant le repos de la végétation, étant donné que les parties vertes du pêcher sont très sensibles à la bouillie bordelaise. En cours de saison, la question se pose de combattre aussi les dangereuses formes d'été du Coryneum (c'est le cas fréquent de l'abricotier). On fait alors appel aux *oxychlorures cupriques* (cuprol, viricuivre), qui ne brûlent pas le feuillage et qui nous ont donné de bons résultats, sur l'abricotier surtout, à la dose de 1 ou 1,5 o/o. Certains producteurs ont déjà utilisé l'oxychlorure sur leurs pêchers au printemps et s'en sont déclarés satisfaits, mais nous sommes persuadés que la forme la plus mauvaise du Coryneum est la forme d'hiver et que, de ce fait, les traitements cupriques de belle saison, sauf peut-être le débourrement, ne sont pas d'un intérêt capital pour le pêcher.

### D. — **L'Oïdium** (ou blanc du pêcher)

L'oïdium du pêcher (sphaerotheca pannosa) développe sur les feuilles, à l'arrière-saison surtout, des taches gris cendré. Sur fruits verts, au printemps ou au début de l'été, les attaques sont plus rares, les taches grises au début, foncent ensuite, et la pêche tombe ou reste dépréciée. Les situations basses, humides, exposées au nord, les plantations ombragées par des rideaux de peupliers par exemple, sont assez sujettes à l'oïdium.

On traite rarement le blanc de l'automne, fréquent pourtant dans l'Erieux, mais peu dangereux. En cas d'attaque généralisée, les moyens habituels utilisés contre les oïdiums d'autres cultures sont efficaces : soufre et surtout permanganate de potasse à 100 ou 150 grammes par hectolitre.

### E. — **Le pourridié**

Les manifestations du pourridié sont assez rares dans les pêcheraies de nos régions que l'on a eu soin d'établir en sols sains et non pas immédiatement après

(1) Voir « Semaine fruitière de l'Ardèche », Privas 1934.

mûriers, figuiers, vignes et autres arbres. Dans les côtes du Rhône, les viticulteurs ne remplaçaient jamais un vignoble sans laisser faire au sol une « cure » de luzerne pendant quelques années ; les arboriculteurs qui ont suivi ce principe pour la reconstitutions des pêcheraies à la même place n'ont jamais eu à craindre le pourridié.

Depuis quelques années, on emploie moins de précautions dans le choix des sols à pêchers: aussi les cas de pourridié, souvent isolés dans les vergers, sont-ils de plus en plus nombreux ; on arrache alors les arbres morts en extrayant le plus possible de racines, on désinfecte le trou de plantation à la chaux ou au sulfate de fer et on remplace la terre avant de replanter.

(*à suivre*) J. FAURE,
Professeur d'agriculture.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Congrès international du raisin et du jus de raisin.** — Sur l'initiative de l'Office international du vin, un Congrès international du raisin et du jus de raisin se tiendra à Tunis, du 18 au 23 octobre 1936.

Le Congrès sera présidé par M. Edouard Barthe, député, président de l'Office international du vin, président de la Fédération française des stations uvales.

Les études principales porteront sur les cépages, le raisins frais, le raisin sec, le jus de raisin concentré, stérilisé et ses divers usages, la valeur médicale et thérapeutique du raisin, la propagande.

Ce Congrès tiendra ses assises dans un pays où la majorité des habitants appartient à la religion musulmane ; ses études auront une portée particulière : la recherche des moyens les plus efficaces pour étendre la consommation des produits de la vigne chez les peuples abstinents. Comité d'organisation à Tunis : maison des agriculteurs, 6, avenue Roustan.

S'adresser pour tous renseignements à Paris : Office de Tunisie, 9, rue des Pyramides, Office international du vin, 1, place du Palais-Bourbon.

**Les initiatives de M. Mandel.** — La vie est irritante pour ceux qui ne l'adaptent pas au rythme du progrès : *vous n'avez pas le temps d'écrire, télégraphiez !*

Pour *3 francs*, votre télégramme de *15 mots* atteindra le destinataire en moins de 2 heures, fut-il aux extrémités de la France : par ce moyen, plus d'attente pénible, votre empressement sera apprécié, vos décisions ne traîneront pas.

De même, pour vos envois de fonds : grâce à l'initiative de M. Mandel, la réduction du tarif des mandats télégraphiques met à votre portée des avantages non négligeables, transmission des fonds presque instantanée, garanties de sécurité maxima.

A titre d'exemple, l envoi d'un mandat télégraphique de 100 francs de Paris à Marseille coûte 2 francs seulement, en plus du droit perçu pour un mandat-poste de la même somme. Ce *supplément* est à peine supérieur au prix d'une lettre recommandée, *l'ordre de payement* parvient beaucoup plus vite et avec plus de sécurité.

## BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — La situation, comme on l'a vu dans nos derniers bulletins, s'est modifiée très favorablement. Les bas prix du début ont disparu, et les ventes à 7 fr. le degré sont devenues de plus en plus fréquentes. L'élévation très probable du prix des alcools de prestation ; les crédits accordés plus facilement aux viticulteurs, l'arrêt des poursuites contre les viticulteurs gênés et, d'autre part, la perspective de l'obtention du prix de 9 francs pour la deuxième tranche stimulent la résistance des propriétaires et incitent le commerce à être plus confiant dans l'amélioration de la situation. Dans les régions autres que le Midi, il y a déjà des localités productrices épuisées ou presque épuisées ; il en est de même en Algérie. Et dans la région méridionale où la hausse se poursuit, les retiraisons se font avec entrain.

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — Du *Moniteur vinicole*. - Les affaires suivent un bon petit courant, sans emballement, sur place.

Le niveau d'eau de la Seine ayant baissé, la navigation a pu être reprise, ce qui a permis aux entrepositaires de Paris et de la région de recevoir les vins qu'ils avaient achetés et qui étaient restés sur les quais de Rouen.

Prix officiels, de gros à gros à l'hecto :

Vin rouge 9° 1/5 environ, 100 francs et au-dessus ; vin rouge 10°, 105 fr. ; Corbières, 11°, 125 francs ; Algérie 11°, 115 fr. ; Algérie 12°, 120 fr. ; vin blanc ordinaire, 100 fr. ; vin blanc supérieur, 115 francs et au-dessus.

LANGUEDOC. — De beaux vins ont eu des offres refusées à 7 fr. 75 le degré.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

| Vins rouges | Cours en 1935 | Cours du 27 janvier 1936 | Cours du 3 février 1936 |
|---|---|---|---|
| Qualité courante... | | 6,00 à 6 fr. 50 | 6,25 à 6 fr. 50 |
| Vins rouges 9°...... | | 6 fr. 50 | 6 fr. 75 |
| Montagne supérieur | 5,25 à 5 fr. 75 | 6,50 à 6 fr. 75 | 6,50 à 6 fr. 75 |
| Costières........... | 6.00 fr. le degré | 6,75 à 7 fr. 00 | 6,75 à 7 fr. 00 |
| Vins de café... .... | | 7,00 à 8 fr. 00 | 7,00 à 8 fr. 00 |
| Clairette............ | | 7 à 8 fr. | 7 à 8 fr. |
| Rosé, picpoul paillet | | 6,00 à 6 fr. 50 | 6 50 à 7 fr. 00 |
| Blanc de blanc..... | | 6,00 à 6 fr. 25 | 6,00 à 6 fr. 25 |

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes : près Beaucaire, 200 hectolitres, 8°6, logé mars 60 fr. ; part de cave Aimargues, 500 hectos, 8°6, logé 3 mois 56 fr. 30 ; près Thézan, 200 hectos, 10°, retiraison immédiate, 68 fr. 50 ; près Vallabrix, 150 hectos, 9°, retiraison immédiate, 61 fr. ; près Aigues-Mortes, 600 hectos, 10°, retiraison immédiate, 65 francs.

**Bagnols-sur-Cèze** — Marché du 29 janvier. — Vin rouge 8°5 à 9°5, 6,25 à 6,50 le degré. 10° à 11° : 6,50 à 7 fr. le degré. Rosé supérieur Chusclan 6,50 à 7 francs le degré.

Affaires réduites, néanmoins le marché est orienté à la hausse.

**HÉRAULT. — Montpellier.** — *Bourse de Montpellier* (*Chambre de Commerce*).

| Vins rouges | Cours en 1935 | Cours du 28 janvier 1936 | Cours du 4 février 1936 |
|---|---|---|---|
| 8°5 à 11° | 5,25 à 5 fr. 75 | 6,00 à 6 fr. 75 | 6,25 à 7 fr. 00 |
| 11° à 12° | 5,25 à 5,75 | 6,75 à 7 fr. | |
| Rosé | | | 6,50 à 7 fr. 00 |
| Blancs de blancs | | 6 à 6 fr. 75 | 6,50 à 7 fr 00 |
| 12° à 14° | | 6,75 à 7 fr. 50 | |
| 12° à 14° | | | |

*Chambre d'Agriculture de l'Hérault.* — Vins rouges, 6,75 à à 7 fr. le degré. Affaires signalées au cours de la semaine : Puilacher, rouge 8°3 à 6 fr. 95 le degré ; Poussan, rouge 8°7, à 6 fr. 90 le degré ; Fabrègues, rouge 9°, à 7 fr. le degré.

**Sète** — *Chambre de Commerce* — Marché du 29 janvier 1936.

Vins de pays : rouge et rosé 1935, 6,25 à 6 fr. 75 le degré ; vin blanc 1935, 6 fr. 50 à 7 fr. 00 le degré.

Vins d'Algérie rouge et rosé, 1935 : 8,75 à 9 fr. 00. L'hecto nu, quai Sète. Arrivages d'Algérie très rares. Grande fermeté sur le marché.

**Béziers.** — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

| | Cours 1935 | 24 janvier 1936 | 31 janvier 1936 |
|---|---|---|---|
| Rouges | 5,00 à 6 fr. | 6,25 à 7 fr. 00 | 6,50 à 7 fr. 00 |
| Rosés | | 6,00 à 6 fr. 50 | 6,25 à 6 fr. 75 |
| Blancs | | 6 fr. 50 | 6 fr. 75 |

— Demandes plus abondantes qui ont provoqué une tendance nouvelle à la hausse. Les vins courants se payent 6,60 à 6 fr. 75. Les beaux vins de haut degré 7 francs. Le volume des transactions est néanmoins assez faible.

Parmi les affaires traitées, citons :

Près Boujan, 230 hl. 9°6, 65 fr ; près Boujan, 190 hl. 9°5, 66 fr. ; près Boujan, 100 hl. 10°2, 70 fr. ; près Capestang, 1.000 hl. 10°, 70 fr. (vins vieux) ; près Puissalicon, 108 hl. 9°7, 65 fr. ; près Bassan, 400 hl. 8°9, 60 fr. ; près Servian, 190 hl. 11°7, 80 fr. ; près Vias, 150 hl. 9°8, 85 francs.

**Olonzac.** Récolte 1935, 6,50 à 7 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

**Saint-Chinian.** — Cote du 2 février 1936 : vin rouge 1935, 9° à 12° : 6,25 à 7 fr. 00 ; le degré.

**Carcassonne.** — Cote officielle du 1er février 1936. — De 8° à 9°, 6 à 6 fr. 50 ; 9°5 à 11°, de 6,50 à 7 fr. le degré.

**Narbonne.** — *Chambre de Commerce.* — Cours pratiqués du 23 au 30 janvier : Vins du Narbonnais : 6 fr. 25 à 7 francs le degré ; moyenne, 9 degrés ; 6 fr. 50 le degré.

1.000 hl. 9°, 63 fr. ; 1.200 hl. 9°, 63 fr. ; 5 400 hl. 9°4, 65 fr. ; 1.500 hl. 9°5, 66 fr. ; 2.000 hl. 10°, 70 fr. ; 1.500 hl. 9°, 6 fr. 75 le degré ; 4.200 hl. 9°, 7 francs le degré.

Marché animé, où l'on a traité de nombreuses affaires. L'ensemble des transactions forment un total important. Tendance en hausse.

**Lézignan.** — *Cote officielle du 29 janvier 1936.* — Vins du Minervois et Corbières : 6 fr. 50 à 7 fr. 00 le degré.

Marché très ferme où le volume des ventes est en nette augmentation. Notons principalement une affaire à 7 fr. le degré pour des vins de 10°5 à

11° logés pendant toute la campagne. Expéditions actives. Tendance ferme. Coopérative Durban, 1.500 hectos, 1°4, 73 fr. ; coopérative Cascastel, 250 hectos, 11°, 77 fr. ; coopérative St-Jean-de-Barrou, 10°4, 72 fr. ; coopérative Villesèque, 10°4, 72 fr.; coopérative Tuchan, 11°, 78 fr. ; coopérative Olonzac, 9°7, 66 fr. ; coopérative St-Marcel, 9°3, 64 fr. ; coopérative St-Couat, 10°, 70 francs.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

| | Cours en 1935 | Cours du 25 janvier 1936 | Cours du 1er février 1936 |
|---|---|---|---|
| 8°5 à 11°... ....... | | 6,00 à 6 fr 50 | 6,00 à 6 fr. 50 |
| 11° à 13°........... | 5,00 à 5,50 | 6,50 à 7 fr. | 6,50 à 7 fr. |
| 11° à 12°......... .. | | | |
| 12° à 13 ........... | | | |

**Perpignan.** — *Chambre d'Agriculture.* — La fermeté des cours persiste et s'accentue.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**, 30 janvier. — Vins de la région, récolte 1935: rouge, blanc, rosé, 8°5 à 11°, le degré 6,25 à 7 fr. Vins d'Algérie rouge, 1935, 11° à 12°, le degré 8,00 à 9 ; blanc et rosé, 1935, 8,00 à 9,00.

SANCERROIS.— Vente des vins très active. Les coteaux 1ers crus valent 400 à 450 fr. l'hecto. Vins ordinaires et rosés sans changemenc.

BEAUJOLAIS.— Achats très nombreux. On a vendu des vins blancs de Gamay 10°, à 130 fr. la pièce de 220 l. au lieu de 110 au début de la campagne.

La tendance reste toujours la hausse.

A Bois-d'Oingt, 130 fr. les 10° ; à Lachassagne 220 à 220 fr. la pièce de 10° à 10°5.

LOIRE. — **Roanne.** — Les disponibilités s'épuisent et les difficultés d'approvisionnement ont provoqué une hausse des cours. Il faut payer de 170 à 180 fr. la pièce de 200 litres.

CENTRE OUEST. — Tendance à la hausse. Les cours étaient à 5 fr. le degré-hectol. sur les bords du Cher au début de la campagne, et sont actuellement à 5,50 à 6,50 suivant qualité.

Pouilly-sur-Loire. — Ventes soutenues à 130-150 fr. l'hecto — nu. — Vins supérieurs blancs primés 300-350 fr.

DORDOGNE. — **Gardonne.**— La tendance des cours est ferme. On paie des vins rouges, 9 degrés, de 55 à 60 francs le degré-tonneau. Les vins blancs de 10 degrés valent de 50 à 55 francs, et ceux de 10 à 12 degrés, de 60 à 85 francs le degré-tonneau.

CHARENTES. — **Cognac.** — Les grandes maisons de Cognac effectuent leurs achats de la récolte 1935 aux prix ci-après :

Grande Champagne : vin 5 fr. 80 le degré-hectolitre ; eau-de-vie, 480 fr. l'hectolitre nu, à 60 degrés.

Autres crus : vin, 5 fr. 55 le degré-hectolitre ; eau-de-vie, 465 francs l'hectolitre nu, à 60 degrés.

INDRE-ET-LOIRE. — **Tours.** - Des affaires en vins rouges viennent d'être traitées entre 6 et 7 francs le degré et en vins blancs de 6 à 8 francs.

LOIR-ET-CHER. — **Blois.** — On signale quelques affaires en vins de 8° à 6 fr. 50 le degré ; on trouverait dans le département des petits vins de 7 degrés autour de 80 fr. l'hecto ; les bons vins blancs de Blois se traitent autour de 60 francs l'hecto et jusqu'à 75 francs.

LOIRET. — **Orléans.** — Peu d'affaires en vins du pays gris meunier de 200 à 230 francs la pièce nue. Des vins blancs de diverses provenances ont acheteurs de 100 à 175 fr. les 228 litres.

VIENNE. — **Poitiers.** — Des vins blancs sont recherchés à 6 francs et au-dessus le degré; soit une hansse de 1 fr. le degré.

HAUTE-GARONNE. — **Toulouse.** — Vins rouge, 8 degrés et au-dessus, de 5 fr. 10 à 6 fr. le degré; 9 degrés et au-dessus, de 6 fr. à 6 fr. 60 le degré ; 10 degrés et au-dessus, de 6 fr. 40 à 7 francs le degré.

GERS — **Lectoure** - On cote les vins rouges de 9 fr. 50 à 10 fr. 50; les blancs de 8 à 9 fr. 50, le tout le degré et par barrique de 225 litres.

**Condom.** — Vin blanc, de 10 à 11 fr. le degré selon qualité ; rouge, de 11 à 12 fr. le degré.

Molières. — Vins de 6 à 7 fr. le degré, moyenne 9 degrés, 6 fr. 75 le degré, suivant goût et couleur, droits en sus, pris à la propriété.

TUNISIE. — Courant d'expédition très actif. On a traité à 7 fr. le degré quai Tunis.

ALGÈRIE. — Transactions réduites. La propriété est toujours très résistante.

On a coté des vins rouges extra, 7 fr. 50 le d-gré ; les premiers choix, de 7,25 à 7,50 ; les 2e choix, de 6,75 à 7 fr. En 3e choix affaires insuffisantes, de même qu'en rosés, et en blancs. Vins bloqués à 5,25 le degré propriété.

TARTRES

Marché de Béziers du 31 janvier 1936.

| | |
|---|---|
| Tartres 75 à 80 degrés bitartrate.... | 2,00 à 2 fr. 10 le deg. casser. |
| Lies sèches acide tartrique.......... | |
| — — 20 à 22 o/o — | pas de stock |
| — — au-dessus 50 o/o........ | |
| Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique .......................... | 3 fr. 00 le degré nominal (acidité totale). |

Logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance à la baisse (affaires calmes).

CÉRÉALES

**Béziers.** — Blé 90 fr. gare Béziers ; dénaturé 70 fr.; seigle 65 fr.; orge de mouture 60 fr.; de brasserie 75 frr; avoines ; grise de printemps 70 fr.; grise d'hiver 72 fr.; rouge, Aude 68 fr ; maïs Indochine criblé 80 fr.; sarrasin 80 fr.

**Albi.** — Blé roux 78 k. 87 fr. 50 ; orge de mouture 60 k. 50 fr.; de brasserie 65 k , 55 fr.

**St-Gaudens.** — Froment, première qualité, 64 fr. ; deuxième qualité, 63 fr. ; troisième qualité, 62 fr. ; méteil, 62 fr. ; seigle, de 48 à 50 fr. ; avoine, première qualité, 36 fr. ; deuxième qualité, de 42 à 44 fr.

FOURRAGES

AUDE. — **Castelnaudary.** — Fourrages pressés, les 100 kilos : foin à faible densité, 25 fr. ; luzerne à faible densité, 28 fr.

HAUTE-GARONNE. — **Saint-Gaudens.** — Foin, première qualité, 21 fr.; deuxième qualité, 19 fr ; paille, premiére qualité, 18 fr. ; paille, deuxième qualité, 16 fr.

---

**Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan**

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du diman. 26 janv. au sam. 1er févr. 1936

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1936 | | 1935 | | 1936 | 1935 | 1936 | | 1935 | | 1936 | 1935 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Angers** | | | | | | **Mourmelon** | | | | | |
| Dimanche . | 8 8 | 2.8 | −1.0 | −3.7 | 6.3 | » | 4.2 | −1 4 | −0.4 | −6.4 | 2.4 | « |
| Lundi ...... | 10.0 | 6.0 | 0.0 | −2.7 | 3.5 | « | 12 4 | 6.8 | 1.4 | −3.6 | 12.3 | 0.8 |
| Mardi....... | 9.0 | 5.6 | 5.4 | −1.2 | 2.3 | 0.3 | 7.4 | 3.6 | 3 2 | −3 8 | 0.8 | trac. |
| Mercredi ... | 8.4 | 1.8 | 6.2 | 0.8 | 0.9 | « | 4.2 | 0.8 | 3.0 | 0.8 | » | trac. |
| Jeudi....... | 9.2 | 1.9 | » | » | « | trac | 5.8 | 1.6 | 3.4 | 0.0 | » | » |
| Vendredi ... | 10.0 | 2.6 | 2 2 | 1.2 | « | 0.4 | 5.0 | −0 6 | 3.0 | −1.8 | 4.8 | 3.9 |
| Samedi..... | » | » | 4.0 | −1.6 | » | 3.1 | 13 2 | 3.8 | » | « | 0.1 | 6.6 |
| Total ... | | | | | 116.1 | 49.4 | | | | | 131.8 | 80.4 |
| | **Angoulême** | | | | | | **Dijon** | | | | | |
| Dimanche... | 12.8 | 1.1 | −2.2 | −4.8 | 4.8 | » | 1.8 | −3.0 | −2.0 | −3 2 | 8.9 | » |
| Lundi ...... | 12.8 | 9.7 | 3.1 | −4.2 | 3.5 | « | 12.4 | 6.8 | −1.9 | −4.5 | 6.3 | » |
| Mardi ...... | 9.9 | 2.0 | 1.2 | 1.2 | 2 6 | trac. | 7.4 | 3.6 | 3.6 | −2.6 | 6.7 | 0.1 |
| Mercredi.... | 9.0 | 5.4 | 3 7 | 2.4 | 6.6 | » | 4.2 | 0.8 | 7 0 | −0.3 | 1.9 | trac |
| Jeudi....... | 8.8 | 5 5 | 5 9 | 2.0 | 1.0 | » | 7.2 | 1.6 | 4.3 | −0.4 | 11.4 | trac. |
| Vendredi ... | 15.0 | 8.6 | 4.1 | 1.8 | » | 1.6 | 5 7 | −3.0 | 3.4 | −0.6 | 0.5 | 0.2 |
| Samedi..... | 12.6 | 4.8 | « | « | 16.0 | 4.9 | » | » | » | « | « | « |
| Total.. . | | | | | 190.5 | 101.3 | | | | | 141.5 | 54 1 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche .. | 13.2 | −1.0 | 7.7 | −6.3 | » | « | 11 5 | −1.4 | 0.2 | 2.4 | 1.2 | « |
| Lundi ...... | 15.2 | 7.8 | −3.6 | −12.6 | 0.1 | « | 13.5 | 10 3 | 0.0 | −3.2 | » | » |
| Mardi....... | 12.3 | 1.0 | 8.4 | −5.6 | 10.1 | 0.8 | 10.7 | 3 4 | 7.0 | −2.4 | 3.3 | » |
| Mercredi.... | 8.0 | 4.5 | 2.2 | 0.4 | 0.4 | » | 7 8 | 3.4 | 6.1 | −9.8 | 4.9 | » |
| Jeudi....... | 9.3 | 2.2 | 5.0 | −4.3 | » | 0.7 | 16.0 | 8.4 | 5.5 | 1.4 | « | 0.5 |
| Vendredi ... | 12.2 | −1.6 | 3.2 | 0.5 | » | « | 9.7 | −0.6 | 3.8 | −0.8 | » | « |
| Samedi..... | 16.0 | 8.4 | « | » | » | 3 7 | 16.0 | 8.4 | « | « | « | 8.1 |
| Total.... | | | | | 36.0 | 38.6 | | | | | 131.6 | 70.7 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche .. | 16.2 | 6 8 | −4 0 | −5.4 | » | « | 14.9 | 1.4 | 5.0 | −3.0 | 2.4 | 0.6 |
| Lundi ...... | 16.2 | 6.4 | 3.1 | −4.4 | 0.9 | » | 15.7 | 12.2 | 4.4 | −3.6 | » | trac. |
| Mardi....... | 9.0 | 5.4 | 8.2 | 2.2 | 2.6 | 0.2 | 13.0 | 3.3 | 11.2 | −2.8 | « | » |
| Mercredi ... | 11.6 | 5.7 | 9.6 | 5.8 | 1.4 | « | 11.0 | 7.2 | 8.8 | 5.3 | 8.5 | » |
| Jeudi....... | 11.5 | 1.5 | 6.6 | 3 3 | « | » | 11.3 | 1.0 | 3.4 | 0.8 | « | « |
| Vendredi .. | 12.4 | 6.4 | 3.6 | 1.0 | 3.4 | 0.2 | 11.5 | 2.3 | 6 4 | 0.2 | 2.0 | « |
| Samedi..... | 11 8 | 8.0 | 5.2 | 1.6 | « | 10.2 | » | » | 6.4 | 2.2 | « | 1.0 |
| Total.... | | | | | 108.0 | 125.5 | | | | | 58 7 | 75 2 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Cuers** | | | | | |
| Dimanche .. | 15.0 | 5.8 | 3.0 | −7.8 | « | » | » | » | » | « | « | » |
| Lundi ...... | 13.2 | 7.0 | 2.2 | −2.5 | « | « | » | « | » | » | » | » |
| Mardi....... | 10 1 | 3.6 | 7.0 | −0.6 | 2.2 | trac. | » | » | « | » | « | » |
| Mercredi ... | 7.0 | 6.0 | 7.9 | 3.1 | 14 5 | « | « | « | » | « | » | « |
| Jeudi....... | 10 4 | 1.2 | 7.2 | 1.9 | » | 0.6 | « | » | » | « | « | » |
| Vendredi .. | 12.9 | 5.5 | 4.4 | 1.2 | 1.9 | » | » | » | « | » | » | » |
| Samedi..... | 15.0 | 10.2 | 3.5 | 0.5 | « | 10.4 | » | « | » | » | » | » |
| Total.... | | | | | 62.4 | 82.9 | | | | | « | » |
| | **Perpignan** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 19.0 | 4.6 | 9.0 | −0.5 | « | 8.0 | 10.1 | 9.9 | 8 2 | 2.0 | 3.0 | « |
| Lundi ...... | 12.9 | 6.8 | 10.4 | −1.4 | « | 0.3 | 12.9 | 3.2 | 6.3 | −0.9 | 7.2 | « |
| Mardi....... | 11.4 | 3.8 | 9.2 | −0.9 | « | « | 12.0 | 5.0 | 5.5 | −3.5 | « | » |
| Mercredi .. | 9.1 | 8.1 | 10.2 | 3.7 | 0.3 | « | 10.8 | 4.1 | 6.0 | −2 0 | » | » |
| Jeudi....... | 13.5 | 1.7 | 11.2 | 1 8 | » | « | 13 5 | 8.1 | 7.9 | −7.2 | 1.6 | « |
| Vendredi ... | 14.4 | 4.5 | 8.6 | 3.7 | 0.3 | » | 16.2 | 7.3 | 9.6 | 9 9 | 2 9 | « |
| Samedi..... | 17.7 | 10 4 | 3 5 | 4.5 | » | 1.1 | 19.9 | 7.9 | 14.0 | 8 3 | « | « |
| Total.... | | | | | 6.0 | 30.3 | | | | | 103.8 | 62.4 |

**Alger** : Du 19 au 25 janvier 1936.

| | | Dimanche | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi | Samedi |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Température | minima... | 7.4 | 11.1 | 9.7 | 10.5 | 13.0 | 13.4 | 14.5 |
| | maxima... | 21.4 | 23.9 | 21.9 | 20.0 | 20.0 | 25.8 | 20.8 |
| Pluies ... | | .... | .... | .... | .... | gout. | .... | siroco |


des grappes splendides
des grains fermes et juteux...
Vous êtes fiers de ce résultat et ravis des appareils Hertzog qui vous l'ont fait obtenir.
Hertzog & Cie fabriquent des appareils appropriés à chaque région, à chaque culture. Ils vous feront parvenir franco une documentation abondamment illustrée et complète.
Demandez-la aujourd'hui même.
HERTZOG
JONZAC CHARTE INFRE


moins de peine,
des fruits plus beaux
Grâce aux appareils Hertzog répondant exactement à vos besoins.
Chaque culture, chaque région réclament des soins spéciaux. Hertzog & Cie ont étudié des appareils qui donnent les meilleurs résultats avec le minimum de peine. Consultez-les, ils vous enverront gratuitement une documentation illustrée qui vous sera précieuse.
HERTZOG
JONZAC CHARTE INFRE

# XX^e FOIRE de BORDEAUX -:- Coloniale et Internationale

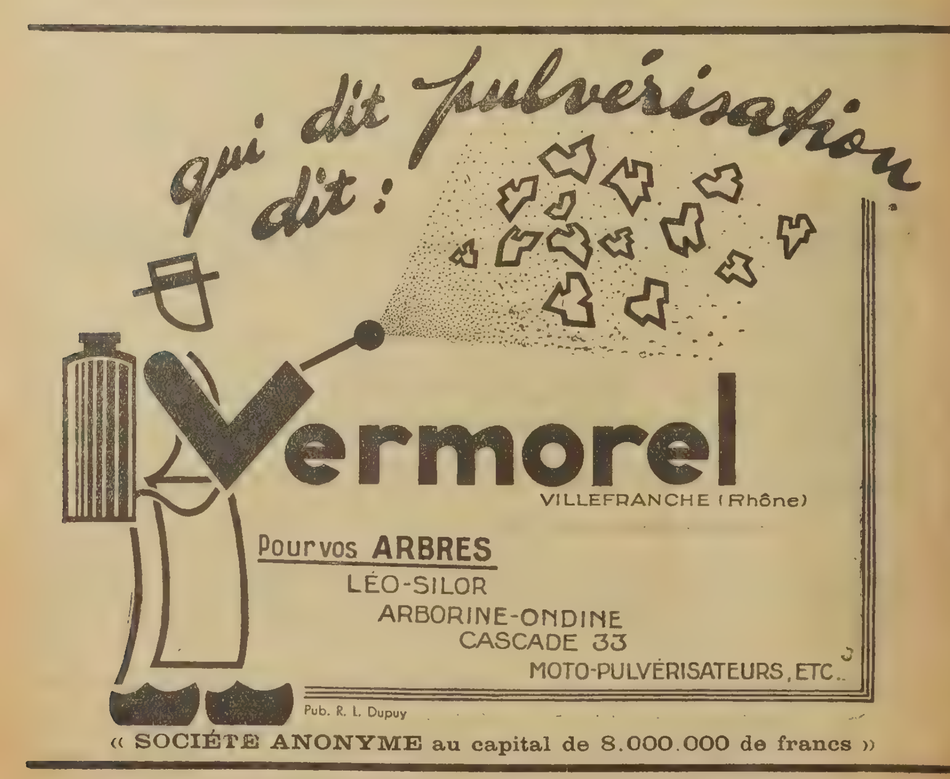
**Membre de l'Union des Foires Internationales**

Le Mardi 5 septembre 1916, M. le Président Gaston Doumergue, alors Ministre des Colonies, inaugurait la Première Foire ds Bordeaux, Coloniale et Internationale.

Depuis, l'annuelle Manifestation Economique Girondine s'est développée jusqu'à occuper la totalité des 126.000 mètres carrés disponibles de l'immense place des Quinconces.

En 1936, la **XX^e Foire de Bordeaux** ouvrira ses portes le **Dimanche 14 juin** pour les fermer le **Lundi 29,** à 19 heures.

La deuxième quinzaine de juin, pendant laquelle se tient la Foire depuis de nombreuses années. est une époque particulièrement favorable à tous points de vue : l'afflux des visiteurs, auquel sont intéressés tous les exposants, en est la preuve. Plus particulièrement le Salon de l'Automobile et du Cycle, le Salon Nautique, l'Aviation. etc., peuvent se féliciter de ce que la Foire s'ouvre ainsi au début de la belle saison et nous aurons à revenir, dans un prochain article, sur l'organisation de ces importantes sections.



# SERVICES GRATUITS

aux

## Abonnés du " Progrès Agricole et Viticole "

Le **Progrès Agricole et Viticole** répond *gratuitement* à toutes les demandes de renseignements de ses lecteurs, *sur les questions relatives à la viticulture, la vinification, l'agriculture, etc..., etc...*

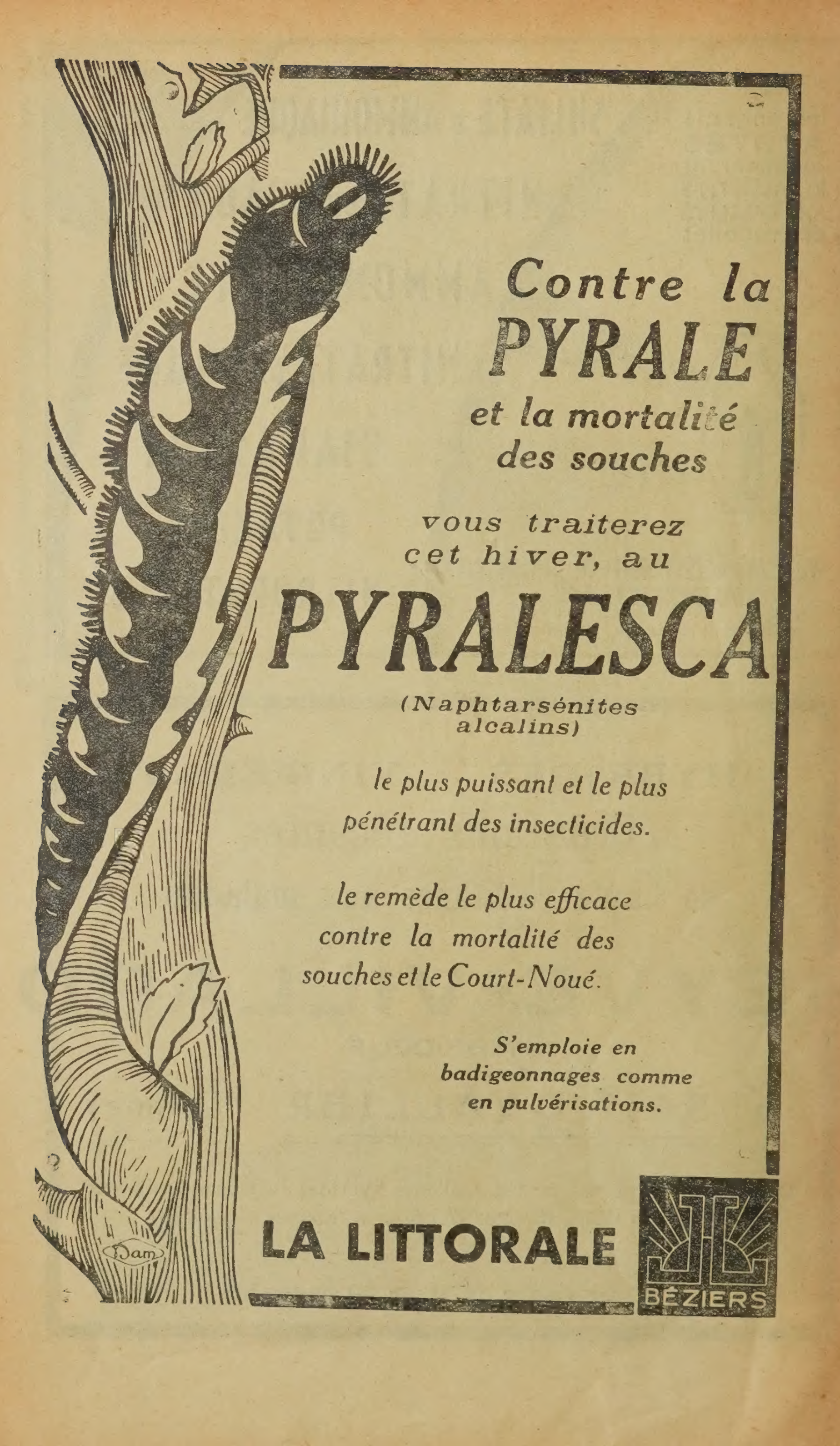
**Examen des vins malades.** — Le **Progrès** fait l'examen des vins malades (examen bactériologique). Cette étude permet d'indiquer le moyen de guérir les vins, sans sortir de la légalité.

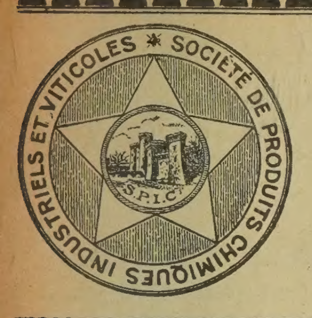
**Dosage du calcaire dans les terres.** — Le dosage du calcaire (au calcimètre) complété par l'examen du terrain, pour déterminer le greffon ou le producteur direct qui convient le mieux à ce terrain.

**Détermination des variétés de vigne, des maladies et des insectes de la vigne et de toutes autres plantes cultivées,** qui permet d'appliquer de suite, sans faire fausse route, les meilleurs remèdes connus.

**Dosage et estimation de la valeur des tartres.** — Les tartres sont un résidu important de la vinification et, faute d'être fixés sur leur richesse, les viticulteurs se laissent souvent aller à les céder à un prix inférieur à leur valeur.

**Contentieux.** — La complexité grandissante des nombreuses lois touchant à l'agriculture et à la viticulture nous a amenés à créer un service spécial de renseignements, confié à un spécialiste particulièrement autorisé. Ce service étudie, à titre gracieux, toutes questions de *droit rural* (servitudes, bornage, mitoyenneté, fiscalité, etc.) et tous projets de création de syndicats, coopératives et assurances mutuelles.


Contre la
PYRALE
et la mortalité
des souches
vous traiterez
cet hiver, au
PYRALESCA
(Naphtarsénites
alcalins)
le plus puissant et le plus
pénétrant des insecticides.
le remède le plus efficace
contre la mortalité des
souches et le Court-Noué.
S'emploie en
badigeonnages comme
en pulvérisations.
LA LITTORALE
BÉZIERS




# Société de Produits Chimiques

**Industriels et Viticoles**

Société anonyme au capital de 3.900.000 francs

Usine à BEAUCAIRE (Gard)

**Siège social : 47, Boulevard St-Michel PARIS (V$^e$)**

R. du C. Paris N° 45.079.

## Contre Pyrale et Apoplexie (Maladie de l'Esca)

LE SEUL PRODUIT A BASE DE SELS ARSENICO-ALUMINIQUES

# Pyralumnol

LE SEUL PRODUIT A EFFICACITÉ PROLONGÉE A ACTION CERTAINE ET DURABLE

## Contre la Fumagine de la Vigne et en traitement d'hiver des arbres fruitiers

LE PRODUIT LE PLUS STABLE

# SPICANTHROL

LE PRODUIT LE PLUS EFFICACE

**Notice et Renseignements sur demande**

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard), ou à M. P. BALLARD Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier

*Le Gérant* J. BAUDIN. Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.